




Vorspeisen und Salate

Beefsteak Tatar - unser beliebter Klassiker	Vorspeise-Portion	19.80
Toast und Butter	Hauptgang-Portion	35.00
100 % Schweizer Bio-Rind	zusätzlich	2.80
Abgeschmeckt mit Cognac		
Nüsslisalat „Sagi-Art“		13.90
Gehacktes Ei und Speckwürfeli, leicht sautiert		
Gemischter Salat 		10.50
Bunte Blattsalatkomposition 		9.50

Wählen Sie Ihre bevorzugte Salatsauce:

„**Sagi-French** oder **Italienisch**“, klassisch verfeinert mit unseren Hauskräutern.
„**Balsamico-Dressing**“, der noble Südländer mit Aceto Balsamico di Modena.

Suppen

Tomatencremesuppe erfrischend bereichert mit Basilikum 	10.00
Kraftbrühe mit Kräuterflädli / Sherry / Portwein	9.80

Fitness-Teller Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker	44.00
Kalbsschnitzel grilliert mit Kräuterbutter	38.50
Schweinsschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	28.50
Tagesfisch mit hausgemachter Kräuterbutter	41.00

Vegetarische Gerichte

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten und der Herkunftsdeklaration, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Sämtliche Preise in CHF Schweizerfranken, pro Person, inkl. 7.7 % MwSt.

Sommerkarte

VORSPEISEN

„Piña Colada“

Kalte Ananas-Kokos-Suppe
Black Tiger Crevette an Rummarinade
11.50

Parfümiert mit dunklem Rum

zusätzlich 2.80

„Alfredo“

Tomatensalat | Büffelmozzarella
Rote Zwiebel | Basilikum | Oliven | Balsamico-Dressing
16.00

Hauptgang-Portion 30.00

HAUPTGERICHTE

„Surf & Turf“

Black Tiger Riesen-Crevetten an Rummarinade
Rindsfilet-Médailles | Kräuterbutter
Schalenkartoffeln „country style“ | Kräutersauerrahm
50.00

Salatschüssel „Florida“

Pouletbruststreifen | würzige Currysauce
Verschiedene Früchte | Bunte Blattsalate
30.00

Egli-Chnusperli im Bierteig

Bunter Fitness-Salat | Tartarsauce
36.00

Rotes Thai-Curry

Nudeln | Saisongemüse | Sesamkerne
26.00

Mit gebratenen Black Tiger Riesen-Crevetten

zusätzlich 10.00

Sommerliche Gemüseplatte

Schalenkartoffeln „country style“
Kräutersauerrahm
33.50

sagi

Das Restaurant.

Hausspezialitäten

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“		44.00
Pommes frites und Saisongemüse		
Kalbshackbraten		36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	32.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
Tagesfisch		41.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	37.00

„Café de Paris“-Spezialitäten

Zubereitet nach Originalrezept - mit Kräuterbutter schaum zartgeschmolzen.

Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir knusprige Pommes frites. (Fleischportion pro Person)

Rinds-Entrecôte	180 g	45.00
Straussen-Médailles		
200g	43.00	
300g	49.00	
400g	55.00	
500g	61.00	
Pferde-Filet-Médailles		
200g	44.00	
300g	50.00	
400g	56.00	
500g	62.00	

Grilladen

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter. (Beilagen extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

Rindsfilet	180g	46.50
Straussen-Médailles		
200g	38.00	
300g	44.00	
400g	50.00	
500g	56.00	
Pferde-Filet-Médailles		
200g	39.00	
300g	45.00	
400g	51.00	
500g	57.00	

Beilagen zur Wahl

Pommes frites	pro Beilage	6.00
Röstikroketten		
Schalenkartoffeln „country style“		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		8.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00